

# Презентация

**Выполнена обучающейся группы  
№ 14 « Повар, кондитер»  
Виноградовой К.А.**

# Тема: «Плов»



# План:

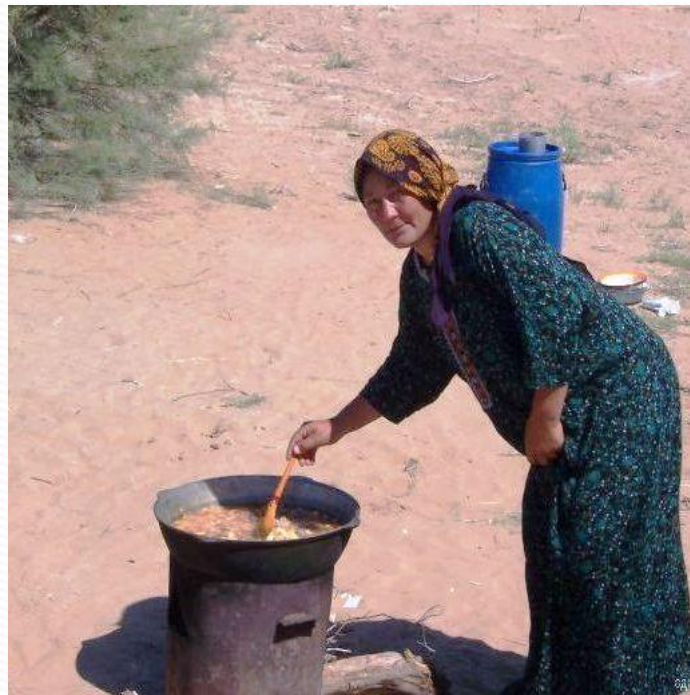
1. История блюда
2. Способ приготовления
3. Правила подачи
4. Виды плова



# История блюда

Плов в национальной кухне народов Средней Азии занимает значительное место. Для его приготовления используется рис, мясо, жиры, овощи и специи. Приготовление плова в домашних условиях является традиционным обычаем.

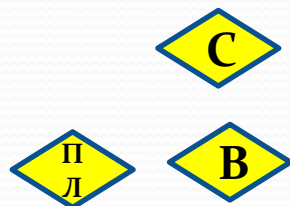
Когда плов готовится для своей семьи, то его готовят, как правило, женщины.



Если предполагается большое событие: свадьба, обрезание, поминки, то в этом случае повара – мужчины.



**Плов** (происходит от перс. «پلو» — *polov* от хинди «पुलाव» [pulāu | ralāu], которое восходит к санскр. «पुलाक» [pulāka-] в значении «варёный рис».



В среднеазиатской кухне для плова применяют смесь пряностей, состоящей из взятых в равных частях красного перца, зиры, барбариса и незначительного количества куркумы. Смесь пряностей добавляют в мясо с морковью и луком, тушенное в перекаленном масле до того как в плов кладут рис, в середине приготовления примерно за полчаса до готовности плова



# Способ приготовления

Для плова используется в основном баранина.

Технология приготовления плова включает подготовку и первичную обработку исходного сырья, тепловую обработку по этапам – обжаривание мяса с луком и морковью, приготовление мясного соуса, закладывание риса и доведение до готовности.





# Нарезаем мясо.



# Обжариваем мясо.





Режем лук.





# Режем морковь



# Обжариваем лук и морковь





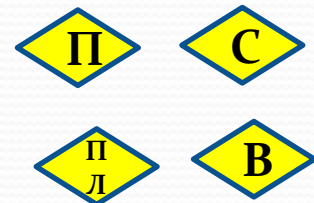
**Закладываем рис  
и перемешиваем**



**Заливаем водой  
и тушим**



казан плотно закрывается крышкой, крышка укрывается или укутывается влажным полотенцем, температура огня устанавливается почти на минимум (примерно чуть ниже среднего), и наш узбекский плов готовится в таком виде еще 35-40 минут. В процессе приготовления плова, крышку казана не открывать!!!

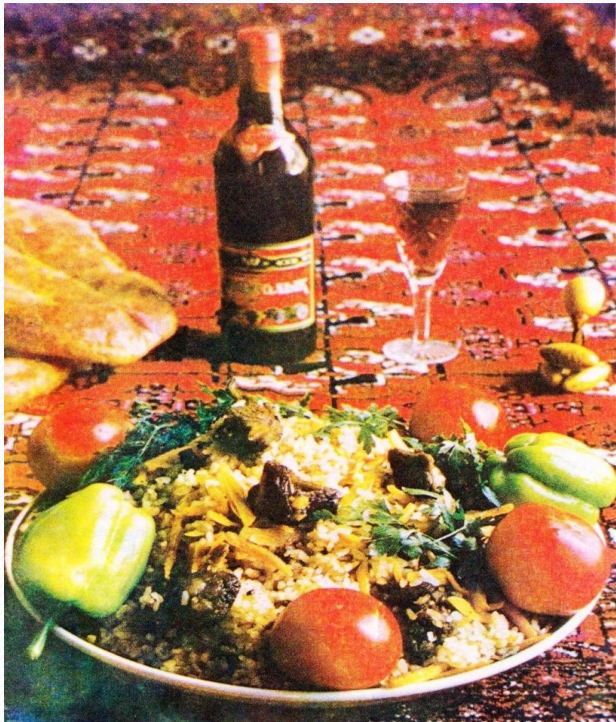




# Правила подачи

Плов подается в подогретой тарелке, распределяем рис, мясо, и овощи, равномерно. Украшаем рубленой зеленью или веточкой укропа или петрушки.

Температура подачи вторых горячих блюд 60-65  
градусов





# ВИДЫ ПЛОВА

**Плов по узбекски**



**Плов с айвой**



**Плов с курицей**

